L'ECCELLENZA PASTICCERA LOISON SCALDA ANCHE IL NATALE 2025 CON GUSTOSE NOVITÀ



Category: Enogastronomia

Quest'anno **Sonia Design** invita a riscoprire il dolce della tradizione natalizia come in un **giardino dell'Eden**, rigoglioso di frutti e fiori, popolato da volatili che, con le loro caratteristiche uniche, si fanno specchio dell'uomo, interpretandone emozioni, virtù, sensibilità e fragilità. Tratteggiando così il



Tema Natale 2025. I quattro protagonisti Loison del tema Natale 2025 sono: la **Latta Limited Edition**, lo **scrigno Magia**, il **bauletto Sogno** ed il **cubo Armonia**.
Latta XIX – Cinque sfumature, cinque panettoni, 1'Eden sospeso tra sogno e sapore.
Il packaging - La Latta XIX edizione, a tiratura limitata, celebra 19 anni di storia e creatività aziendale.
Sonia Pilla, moglie di **Dario Loison**, ha scelto cinque tonalità di fondo – verde, bordeaux, blu notte, grigio e tortora – su cui sboccia un'esplosione di fiori e frutti, come un piccolo Eden sospeso tra sogno e realtà.



Tra rami e petali, prende vita una varietà di uccelli colorati diversi tra loro ed suggellare questo incanto, un cordoncino in doppio colore, burro e lurex oro, unico tocco prezioso che richiama la tradizione natalizia.
Il Panettone - Avvolto in una carta velina dalla trama che riporta antichi attrezzi di pasticceria e vecchie ricette scritte a mano da **Alessandro Loison** (padre di Dario), il panettone si svela come un invito al piacere dei sensi. Prima cattura lo sguardo, poi conquista il naso con



profumi che raccontano laboriosità e passione, infine conquista il palato in un abbraccio di dolcezza. Cinque creazioni, cinque gioie da condividere:
- **Classico AD 1476**: 72 ore di lievitazione naturale, morbide uva sultanina, scorze di arancia di Sicilia e cedro di Calabria che sprigionano luce e calore.
- **Regal Cioccolato**: una carezza intensa per chi ama il cioccolato fondente in tutta la sua nobiltà.
- **Mandarino**: la freschezza vibrante dei canditi di mandarino tardivo di Ciaculli, prezioso presidio Slow Food, che risveglia il palato.
- **NeroSale**: un incontro audace tra il cioccolato fondente e la crema di caramello al burro salato, sofisticato e sorprendente.
- **Pera Cioccolato**: l'abbraccio irresistibile tra teneri canditi di pera e un cioccolato del Sud America studiato su misura, classico e innovativo insieme.



Collezione Magia – uno scrigno che veste il panettone di grazia.
Il packaging - La confezione si apre dall'alto, dove due alette sfoggiano raffinati bordi a fregio che si intrecciano delicatamente. All'interno, tra rami e foglie spuntano il pavone reale bianco con la sua pavoncella, custodi di maestosità e grazia, simboli silenziosi di eleganza e bellezza.



Il Panettone - Quattro proposte da 500/600 grammi, ciascuna racchiusa in un colore che racconta già il sapore che custodisce.
Il celeste avvolge il **Classico AD 1476**, un omaggio alla tradizione che si veste di eleganza.
Il verde salvia accompagna il **panettone ai Limoni**, arricchito dai profumatissimi Limoni di Sicilia e Costiera Amalfitana per un gusto fresco e solare.
L'avorio abbraccia l'**Amarena**, una scelta ricca e avvolgente, in cui le amarene candite regalano note golose e persistenti.
Infine, il blu notte identifica la versione **Pera e Cioccolato**, un abbinamento intramontabile che unisce la dolcezza della pera alla profondità del cioccolato sudamericano.



Collezione Sogno – Memorie di festa custodite nel bauletto d'altri tempi.
Il packaging - La Collezione Sogno reinterpreta con grazia il bauletto delle antiche pasticcerie del primo Novecento.
Un contenitore che diventa ricordo e promessa insieme, reso prezioso da un cordoncino a due fili–burro e lurex oro–l'unico segno discreto che rimanda alla festa del

Natale.
Sulle sue superfici compaiono gli aironi: figure sottili, immerse nella natura, la cui eleganza silenziosa parla di profondità, di equilibrio e di quella bellezza che resta impressa nello sguardo.



Il Panettone - Il bauletto presenta una gamma di quattro colori distintivi, ognuno abbinato a 4 gusti di Panettone da 500 oppure 600 grammi:
Marron Glacé: la consistenza vellutata e la ricchezza elegante del Marron Glacé si rispecchiano nel color avorio per un tono di sofisticata purezza.
Mandarino (con Mandarino tardivo di Ciaculli–Presidio Slow Food): il vibrante celeste cattura il cielo terso del Mediterraneo, ed esalta la freschezza solare e l'acidità profumata di questo agrume.
Panettone Classico AD 1476 (con Arance di Sicilia e Cedro di Diamante): la pienezza dei frutti canditi trovano dimora in un verde profondo come la tradizione artigianale con cui è realizzata.



Regal Cioccolato: la potenza avvolgente del cioccolato, intensa e appagante, è racchiusa in un colore brunito che evoca il lusso e l'aroma tostato.
Collezione Armonia – La vanità del **Pandoro** che diventa tentazione.
Il packaging - E' l'unica collezione interamente dedicata al pandoro. Una scatola a cubo, chiusa da un cordoncino a due fili – oro lurex per evocare la festa, burro per accarezzare la memoria – che diventa la cornice di un giardino rigoglioso.



Rami generosi, carichi di fiori, aprono la scena al più vanitoso degli uccelli: il pavone, con la sua coda variopinta, un sontuoso ventaglio dipinto dalla natura. Intorno a lui volteggiano farfalle leggere, libellule iridescenti e uccelli arlecchino, un piccolo corteo di

creature appariscenti che celebrano la bellezza.
Il Pandoro - Quattro colori in sfumatura per quattro emozioni di un chilo ciascuna.
Il verde custodisce il **Pandoro farcito allo Zabaione**, un omaggio al liquore torinese che profuma di serate invernali accanto al fuoco.
Il avorio riveste il **Pandoro con crema al Caramello Salato**, dove la dolcezza si lascia sorprendere da un tocco impertinente di sale.
Il celeste accoglie il **Pandoro Classico**, reso prezioso dal burro e dalla vaniglia Bourbon del Madagascar, presidio Slow Food: un'eleganza semplice, che non ha bisogno di altro per farsi ricordare.
Infine, il marrone avvolge il **Pandoro al Cioccolato**, generoso nella sua ricca farcitura, la tentazione a cui è impossibile resistere.





In occasione del Natale 2025, Loison propone, oltre alle quattro Collezioni che rimandano alla più tipica tradizione natalizia, l'ultimo prodotto dolciario frutto di appassionata ricerca di equilibrio tra ingredienti e gusto.
Si tratta del **PeachMary®**: il panettone novità che sfida i sapori con pesca e rosmarino.
Il **Panettone PeachMary®** abbina alla dolcezza della pesca la freschezza del rosmarino, tipica pianta aromatica mediterranea, portando in tavola con una punta di provocazione, profumi e sapori che ricordano l'estate.
Un incontro insolito tra la dolcezza solare della pesca e l'audacia del rosmarino che raramente si concede al dessert e che in questo panettone diventa l'ingrediente strategico di un'esperienza dolce e sorprendente.
Custodito in una scatola verde salvia firmata Sonia Design, con illustrazioni ispirate ad antiche tavole botaniche, il panettone diventa un tesoro da ammirare prima ancora di assaporarlo.



Ma la produzione dolciaria **Loison** è caratterizzata anche da 18 collezioni suddivise in 4 linee di prodotto che non riguarda solo i **Panettoni** con la linea Top, che si distingue per la scelta di ingredienti pregiati ma anche gli squisiti **Pandori** realizzati con ingredienti selezionati.
Oltre alla **Biscotteria** artigianale al burro, le **Torte** tra cui le apprezzate **Tose**, le **Veneziane**, dolci legati alla tradizione culinaria della città di **Venezia**, i **Filoni** nei diversi gusti ed aromi ed i **Panettoni in fette**, per un tocco di raffinata dolcezza alla colazione di tutti i giorni.
Per assaporare tutto l'anno l'intera **produzione dolciaria Loison**, è possibile utilizzare il **Loison Shop Online** (https://shop.loison.com), per selezionare in modo rapido i prodotti di interesse che saranno recapitati a domicilio velocemente.

https://loison.com

(Piergiorgio Felletti)